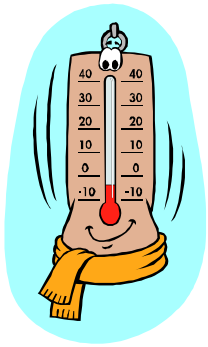
Alimentos Sanos

Temperaturas Necesarias Para Evitar Descomposición De Los Alimentos

Temperaturas Para Cocinar

165°F **Carnes de aves y carnes rellenas o con pasta**
155°F **Carne Molida y otras carnes procesadas o suavizadas**
145°F **Carnes de cerdo, de pescado y de res**



Temperatura Para Mantener Alimentos Calientes

140°F **Temperatura mínima apropiada para mantener alimentos calientes.**

Temperaturas Para Recalentar

165°F **Alimentos previamente cocinados y refrigerados**
140°F **Alimentos sellados y procesados comercialmente para comer de inmediato**

Temperaturas Para Manterner Alimentos Refrigerados

41°F **Temperatura máxima para mantener alimentos refrigerados y evitar que se descompongan**

(45°F únicamente para equipos de refrigeración en uso desde el 13 de agosto de 1999)

- Dos etapas de refrigeración son necesarias: 140°F a 70°F en dos horas; 70°F a 41°F en cuatro horas. La temperatura ideal para las refrigeradoras es 37°F

handout #4-A

April 2003

Esta hoja de información sobre alimentos sanos es proveída por el Departamento de Salud y Medio Ambiente del Estado de Kansas, Bureau of Consumer Health, 1000 SW Jackson, Suite 200, Topeka, KS 66612-1274
www.kdhe.state.ks.us